BUNN®

ITB/ITCB
ITCB-DV HV
ITCB TWIN HV
Infusion Series®

MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

BUNN-O-MATIC CORPORATION
POST OFFICE BOX 3227
SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227
TELÉFONO: (217) 529-6601 FAX: (217) 529-6644

Para asegurarse de tener la revisión más reciente del Manual de Operación o ver el Catálogo Ilustrado de Piezas, el Manual de Programación o el Manual, de Servicio, visite el sitio web de Bunn-O-Matic, www.bunn.com. Este sitio es absolutamente GRATUITO y representa la manera más rápida de obtener las actualizaciones de catálogos y manuales más recientes. Para solicitar el Servicio Técnico, llame a Bunn-O-Matic Corporation al 1-800-286-6070.



36748.8003E 10/14

GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. (“BUNN”) garantiza el equipo fabricado por ellos de la siguiente manera:
1) Airpots, jarras térmicas, decantadores, servidores GPR, dispensadores de té/café frío, cafeteras monodosis MCR/MCP/MCA, y servidores Thermofresh (mecánicos y digitales) – 1 año en partes y 1año en mano de obra.
2) Todo otro equipo – 2 años en partes y 1 año en mano de obra más las garantías adicionales especificadas a continuación:

a) Circuitos electrónicos y/o tarjetas de control – partes y mano de obra por 3 años.
b) Compresores en equipo de refrigeración – 5 años en partes y 1 año en mano de obra.
c) Molinos en equipos para moler café, de moler y cumplir con el análisis de colador de malla original de fábrica - en partes y mano de obra por 4 años ó 40,000 libras de café, lo que ocurra primero.

Estos períodos de garantía rigen desde la fecha de instalación. BUNN garantiza que el equipo que fabrica estará comercialmente libre de defectos de material y de manufactura que pudieren existir en el momento de la fabricación y aparecer dentro del período de garantía pertinente. Esta garantía no se aplica a ningún equipo, componente o pieza que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, negligencia, alteraciones, instalación u operación indebida, mantenimiento o reparaciones indebidas, limpieza y descalcificación no periódica, fallas de equipo debido a la mala calidad de agua, daños o accidentes. Además esta garantía no aplica a artículos de repuesto que están sujetos al uso normal pero no limitado a sellos y empaques. Esta garantía está condicionada a que el Comprador: 1) informe oportunamente a BUNN sobre cualquier reclamo que se deba hacer bajo la presente garantía telefónicamente al (217) 529-6601 o por escrito a Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) si BUNN lo solicitara, realice un envío prepago del equipo defectuoso a un local de servicios BUNN autorizado; y 3) reciba previa autorización por parte de BUNN estipulando que el equipo defectuoso se encuentra bajo garantía.

LA GARANTÍA ANTERIOR ES EXCLUSIVA Y EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, ESCRITA U ORAL, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, INCLUIDA CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN CIERTO FIN, PERO SIN LIMITARSE A ÉSTA. Los agentes, distribuidores o empleados de BUNN no están autorizados para modificar esta garantía o dar garantías adicionales que hagan responsable a BUNN. Según esto, las declaraciones hechas por dichos individuos, ya sean orales o escritas, no constituyen garantías y no se debe confiar en ellas.

Si BUNN determina a su propio juicio que el equipo no se ajusta a la garantía, BUNN, a su exclusiva elección mientras el equipo esté en garantía, 1) suministrará piezas de reemplazo y/o mano de obra sin cargo (durante los períodos de garantía correspondientes a las partes y mano de obra especificados anteriormente) para reparar los componentes defectuosos, siempre y cuando dicha reparación sea efectuada por un Representante de Servicios Autorizado de BUNN; o 2) reemplazará el equipo o reembolsará el precio de compra pagado por el equipo.

EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, SE LIMITARÁ, A EXCLUSIVA ELECCIÓN DE BUNN SEGÚN SE ESPECIFICA EN EL PRESENTE DOCUMENTO, A LA REPARACIÓN, EL REEMPLAZO O EL REEMBOLSO.

En ningún caso BUNN se hará responsable por cualquier otro daño o pérdida, incluyendo pero sin limitarse a, ganancias perdidas, ventas perdidas, pérdida de uso del equipo, reclamos de los clientes del comprador, costos de capital, costos de tiempo de parada, costos de equipos, instalaciones o servicios sustitutos, ni ningún otro daño especial, concomitante o emergente.

INTRODUCCIÓN

ITB

Este equipo percolará tanto té en un distribuidor o depósito de espera.

EL ITB usa los ajustes de receta par percolar té. Presenta una pantalla de LCD para lecturas digitales y programación. El usuario es capaz de seleccionar percolación normal o rápida en el programa de té. Otras características son el modo de pre-percolación y percolación por pulso, percolación normal o rápida, Energy Savings, compatible con BUNNLink, Freshness Timer y Sanitation Alert. Disponible en modelos de perfíl bajo, doble dilución y edulcorante.

ITCB-DV/ITCB-DV HV

Este equipo prepara té o café en un dispensador o embalse en espera. Puede ser fácilmente configurado para 120V o 120/208V-120/240V (Consulte la placa de datos para capacidades específicas). La cafetera puede tener un grifo auxiliar de agua caliente que se puede montar en el frente, hacia la izquierda o la derecha.

ITCB HV TWIN

Este equipo prepara té o café en un dispensador o embalse en espera en cualquier lado de la estación de la cafetera ya sea la izquierda o la derecha. La cafetera puede tener un grifo auxiliar de agua caliente que se puede montar en el frente, hacia la izquierda o la derecha.

El equipo debe usarse solamente en interiores sobre un mostrador o estante resistente.

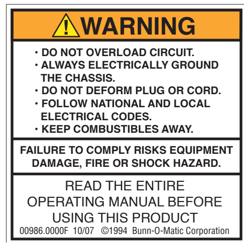
La Infusion Series combina BrewWISE, CDBC y Percoladores de té. ITCB puede percolar té y café con ajustes de recetas. Presenta una pantalla de LCD para lecturas digitales y programación además de las opciones del Smart Funnel para café El usuario es capaz de seleccionar percolación normal o rápida en el programa de té. Otras características son el modo de pre-percolación y percolación por pulso, percolación normal o rápida, y BrewWISE, Energy Savings, compatible con BUNNLink, Freshness Timer, Sanitation Alert y edulcorante con detección de insuficiencia de producto.

ÍNDICE

ITB .... Infusionador de Té de 120V
ITBA .... Máquina de 220 voltios
ITB-DD .... Doble Dilución
ITB-LP .... Máquina baja
ITCB-DV .... Máquina de voltaje doble
ITCB-DV HV .... Voltaje Doble Volúmenes Altos
ITCB-C-DV .... Máquina de voltaje doble para Canada
ITCBA .... Máquina de 230 voltios
ITCBB .... Máquina de 200 voltios
TWIN .... 2 Brew Stations

AVISOS A LOS USUARIOS

Lea con cuidado y observe todos los avisos en el equipo y en este manual. Todas las etiquetas de los equipos deben conservarse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.



#00986.0000 ITCB

ADVERTENCIA

- NO SOBRECARGUE EL CIRCUITO.
- CONECTE SIEMPRE A TIERRA EL ARMAZÓN O EL ENCHUFE DEL ADAPTADOR.
- NO DEFORME EL ENCHUFE O CORDÓN.
- RESPETE LOS CÓDIGOS ELÉCTRICOS NACIONALES Y LOCALES.
- NO LO ACERQUE A LOS COMBUSTIBLES.

DE NO CUMPLIR CON LO ANTERIOR SE PUEDEN PRODUCIR RIESGOS DE DAÑOS EN LOS EQUIPOS, INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS.
LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO.

AVISOS A LOS USUARIOS (Cont.)



#00658.0000

ADVERTENCIA

DESECHE LA JARRA SI:

- ESTÁ CUARTEADA
- RAYADA
- EL AGUA HIRVIÓ HASTA SECARSE
- SE USÓ SOBRE FUEGO DIRECTO O SE EXPUSO A ELEMENTOS ELÉCTRICOS

ELCONTENIDO DEL EMBUDO ESTÁ CALIENTE

LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO. LA FALTA DE CUMPLIMIENTO PUEDE DAR LUGAR A RIESGOS DE LESIONES

CAUTION

For 120/208V or 120/240 volt operation, replace Power Supply Cord only with Bunn-O-Matic part number 01699.0000.

#34072.0000 ITCB

Para operación con 120/208 V c.a. o 120/240 V c.a., reemplace el cable de alimentación sólo por el número de pieza Bunn-O-Matic 01699.0000.

WARNING

To reduce the risk of electric shock, do not remove or open cover. No user-serviceable parts inside. Authorized service personnel only. Disconnect power before servicing.

37881.0000

¡ADVERTENCIA!

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, no retire o abra la tapa. Adentro no hay partes que pueda reparar el usuario. Sólo personal de mantenimiento autorizado. Desconecte la unidad de la fuente de alimentación antes de repararla.

WARNING

- Fill water tank before turning - on - thermostat or connecting appliance to power source.
- Use only on a properly protected circuit capable of the rated load.
- Electrically ground the chassis.
- Follow national/local electrical codes.
- Do not use near combustibles.

FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE, OR SHOCK HAZARD

READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT

THIS APPLIANCE IS HEATED WHENEVER CONNECTED TO A POWER SOURCE

00831.0000F 3/98 ©1998 BUNN-O-MATIC CORPORATION

#00831.0000 ITB

WARNING

Incorrect programming could result in accidental dispensing of HOT LIQUID.

Trained personnel are to follow instructions provided for software programming.

Use of additional graphic layer requires disabling of appropriate switches.

Read all instructions for additional graphic layer prior to installing and programming.

39175.0000A 05/06 ©2006 Bunn-O-Matic Corporation

#39175.0000

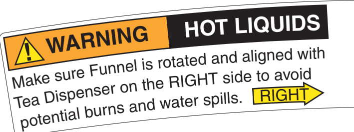
¡ADVERTENCIA!

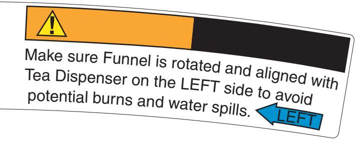
La programación incorrecta puede ocasionar la distribución accidental de LÍQUIDO CALIENTE.
El personal capacitado debe seguir las instrucciones provistas para la programación del software.
El uso de la plantilla gráfica adicional requiere la inhabilitación de los interruptores apropiados.
Lea todas las instrucciones correspondientes a la plantilla gráfica adicional antes de la instalación y programación.

ADVERTENCIA

- Llene el tanque de agua antes de encender el termostato o de conectar el equipo a la fuente de alimentación eléctrica.
- Use sólo un circuito bien protegido adecuado para la carga nominal.
- Conecte el armazón eléctricamente a tierra.
- Respete los códigos eléctricos nacionales/locales.
- No lo use cerca de combustibles.

DE NO CUMPLIR CON LO ANTERIOR SE PUEDEN PRODUCIR RIESGOS DE DAÑOS EN LOS EQUIPOS, INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS.
LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO.
ESTE EQUIPO SE CALIENTA CUANDO SE CONECTA A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.





#41995.0000 ITB DD

Asegúrese de que el embudo esté girado y alineado con el distribuidor de té del lado derecho para evitar potenciales quemaduras y derrames de agua. DERECHA

Asegúrese de que el embudo esté girado y alineado con el distribuidor de té del lado izquierdo para evitar potenciales quemaduras y derrames de agua. IZQUIERDA

As directed in the International Plumbing Code of the International Code Council and the Food Code Manual of the Food and Drug Administration (FDA), this equipment must be installed with adequate backflow prevention to comply with federal, state and local codes. For models installed outside the U.S.A., you must comply with the applicable Plumbing /Sanitation Code for your area.

#00656.0001

Según se indica en el Código Internacional de Plomería del Consejo Internacional de Códigos y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA), este equipo debe instalarse con un preventor de contraflujo adecuado a fin de cumplir los códigos federales, estatales y locales. Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable de su área.



#03408.0000

ADVERTENCIA

QUITE EL EMBUDO SOLAMENTE

WARNING

Risk of Fire. Use a UL listed grounding type attachment plug, rated 125/250 Vac, 30 A, 1 phase, 4 conductor. Plug to be selected and installed only by qualified service personnel.

38125.0000A 04/05 © 2005 Bunn-O-Matic Corporation

#38125.0000 TWIN

Riesgo de incendio. Use un enchufe del tipo de conexión a tierra certificado por UL, especificado para 125/250 VCA, 30 A, monofásicos, de 4 conductores. El enchufe debe seleccionarlo e instalarlo sólo personal de servicio calificado.



#00824.0002



#03409.0000

ADVERTENCIA

Líquido caliente

REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS ITB & ITCB-DV

Para determinar los requisitos del circuito, consulte la placa de datos del percolador, así como los códigos eléctricos locales y nacionales.

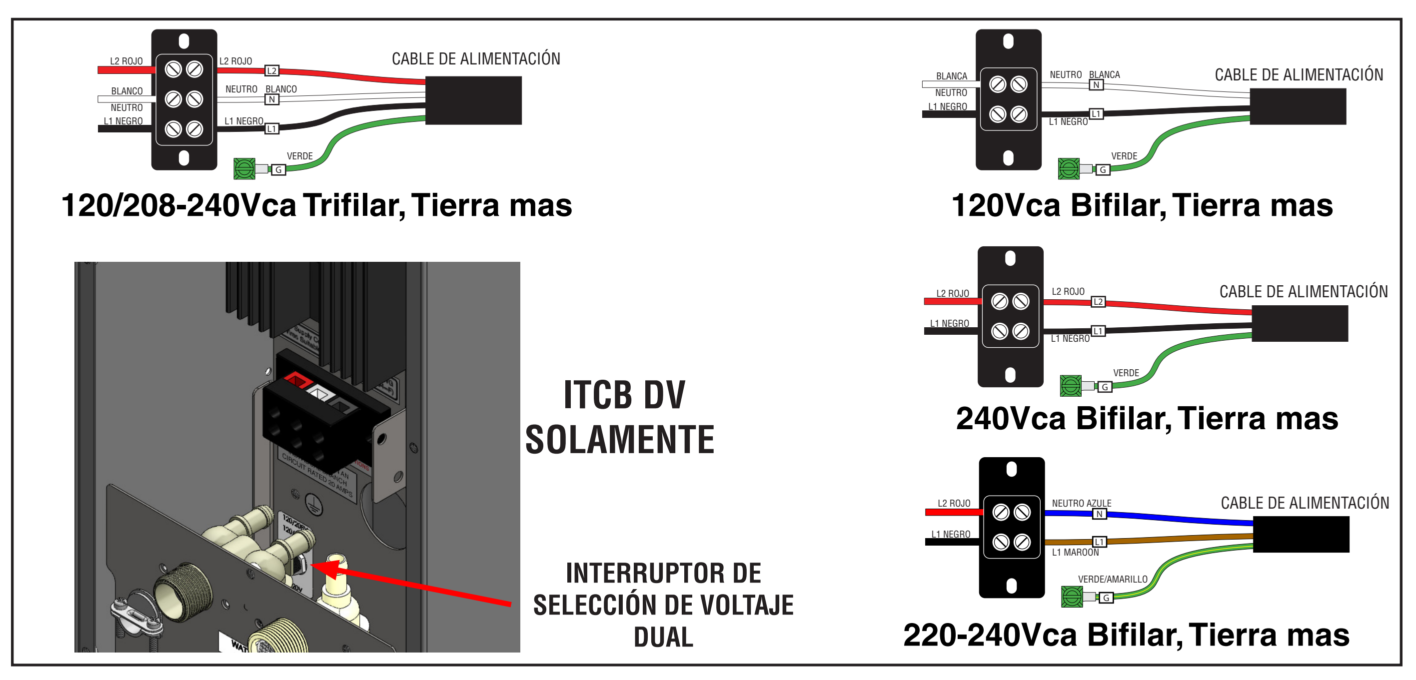
"Capacidades para Cableado de Campo Opcional se encuentran en la máquina cerca de la placa de características."

ADVERTENCIA – La cafetera debe quedar desconectada de la fuente de alimentación hasta que se especifique en *Preparación inicial*.

ADVERTENCIA – El cable de alimentación debe ser de tipo flexible SO, SJO, SJTO, HSJO o SJOW, certificado por UL y especificado para 90° C, y la tapa del enchufe de conexión debe estar certificada por UL a fin de evitar riesgos. El cable de alimentación debe ser de por lo menos 91cm (3 pies) de largo y de un máximo de 1,8 m (6 pies) de largo (medido desde el protector contra tirones hasta la tapa del enchufe de conexión).

ITB

Modelos de 120 V requieren un servicio de corriente bifilar monofásico conectado a tierra de 120 VCA, 15 A, 60 Hz.



CONEXIÓN ELECTRICA (Todos los modelos)

PRECAUCIÓN – Una instalación eléctrica indebida dañará los componentes electrónicos. La garantía no cubre los daños causados por las conexiones eléctricas incorrectas.

1. Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico.
2. Determine el servicio eléctrico disponible en el lugar.
3. (Los pasos 3 a 9 se aplican a los modelos DV solamente) Seleccione el voltaje deseado de la unidad en función en el servicio eléctrico disponible en el lugar.
4. Utilizando un voltímetro, compruebe la tensión y la codificación por color de cada conductor en la fuente de suministro eléctrico.
5. Retire el panel de acceso frontal para acceder al bloque de terminales.
6. Pase el cable de alimentación por el protector contra tirones y conéctelo al o a los bloques de terminales.
7. Conecte el cable de alimentación al bloque de terminales como se muestra.
8. Antes de continuar, verifique el voltaje en el bloque de terminales de cableado en el terreno.
9. (Modelos DV solamente) Vuelva a colocar el interruptor de selección de voltaje en la posición apropiada y vuelva a colocar el panel de acceso.
10. Si hay que conectar tuberías más adelante, asegúrese de que la cafetera esté desconectada del suministro eléctrico. Si se conectaron las tuberías, la cafetera esta lista para la Preparación inicial.

REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS ITCB-DV HV & DOBLE

Para determinar los requisitos del circuito, consulte la placa de datos del percolador, así como los códigos eléctricos locales y nacionales.

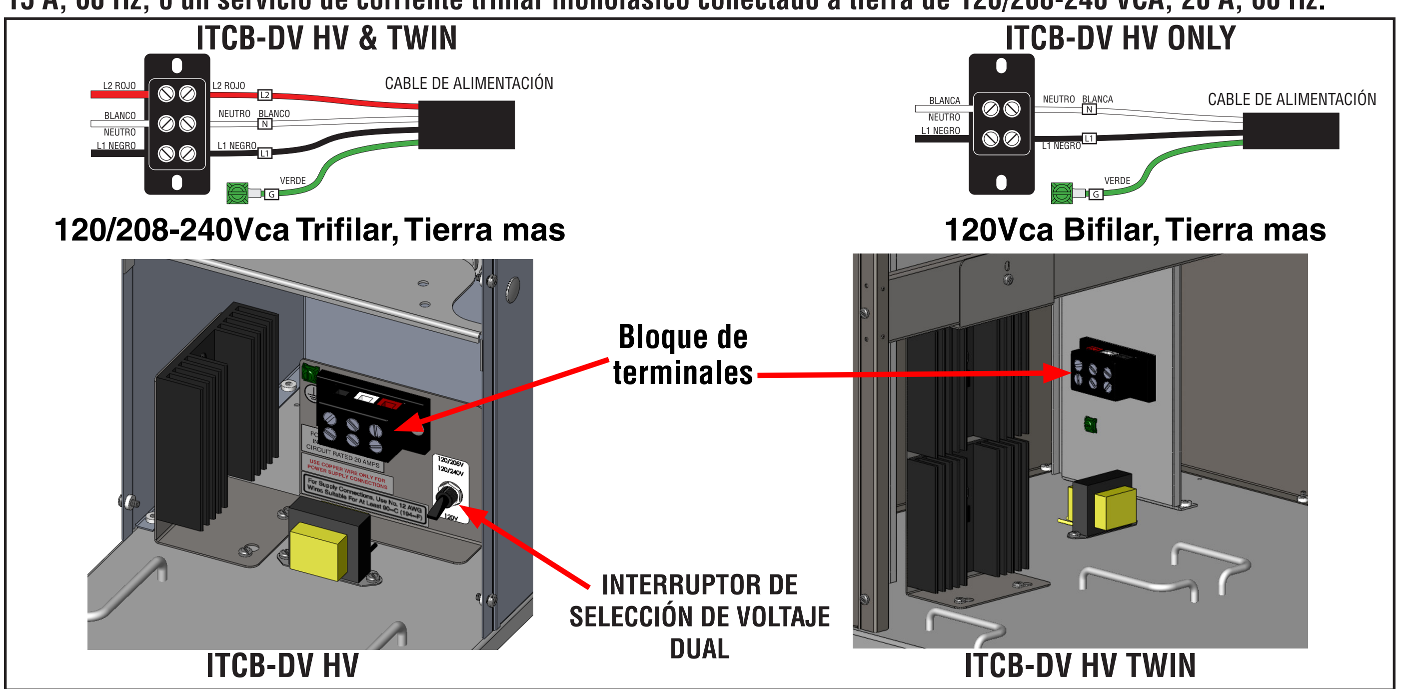
"Capacidades para Cableado de Campo Opcional se encuentran en la máquina cerca de la placa de características."

ADVERTENCIA – La cafetera debe quedar desconectada de la fuente de alimentación hasta que se especifique en *Preparación inicial*.

ADVERTENCIA – El cable de alimentación debe ser de tipo flexible SO, SJO, SJTO, HSJO o SJOW, certificado por UL y especificado para 90° C, y la tapa del enchufe de conexión debe estar certificada por UL a fin de evitar riesgos. El cable de alimentación debe ser de por lo menos 91cm (3 pies) de largo y de un máximo de 1,8 m (6 pies) de largo (medido desde el protector contra tirones hasta la tapa del enchufe de conexión).

ITCB HV TWIN- requieren un servicio de corriente trifilar monofásico conectado a tierra de 120/208-240 VCA, 30 A, 60 Hz.

ITCB-DV HV- Modelos de 120 V requieren un servicio de corriente bifilar monofásico conectado a tierra de 120 VCA, 15 A, 60 Hz, o un servicio de corriente trifilar monofásico conectado a tierra de 120/208-240 VCA, 20 A, 60 Hz.



CONEXIÓN ELECTRICA (Todos los modelos)

PRECAUCIÓN – Una instalación eléctrica indebida dañará los componentes electrónicos. La garantía no cubre los daños causados por las conexiones eléctricas incorrectas.

1. Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico.
2. Determine el servicio eléctrico disponible en el lugar.
3. (Los pasos 3 a 9 se aplican a los modelos DV solamente) Seleccione el voltaje deseado de la unidad en función en el servicio eléctrico disponible en el lugar.
4. Utilizando un voltímetro, compruebe la tensión y la codificación por color de cada conductor en la fuente de suministro eléctrico.
5. Retire el panel de acceso frontal para acceder al bloque de terminales.
6. Pase el cable de alimentación por el protector contra tirones y conéctelo al o a la bloque de terminales.
7. Conecte el cable de alimentación al bloque de terminales como se muestra.
8. Antes de continuar, verifique el voltaje en el bloque de terminales de cableado en el terreno.
9. (Modelos DV solamente) Vuelva a colocar el interruptor de selección de voltaje en la posición apropiada y vuelva a colocar el panel de acceso.
10. Si hay que conectar tuberías más adelante, asegúrese de que la cafetera esté desconectada del suministro eléctrico. Si se conectaron las tuberías, la cafetera esta lista para la Preparación inicial.

REQUERIMIENTOS DE LA CE

- Este artefacto debe instalarse en lugares donde pueda ser vigilado por personal capacitado.
- Para que funcione correctamente, este artefacto debe instalarse en un lugar donde la temperatura esté entre 5 y 35°C.
- Para que el funcionamiento sea seguro, el artefacto no debe inclinarse más de 10°.
- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica en todos los códigos eléctricos locales y nacionales.
- Este artefacto no debe limpiarse con chorros de agua.
- Este artefacto no está diseñado para usar por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o inexpertas o con falta de conocimientos, a menos que hayan recibido de la persona responsable por su seguridad instrucciones relativas al uso de este artefacto.
- Se recomineda a los adultos extremar cuidados para evitar que los niños jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación se daña, para evitar peligros, debe reemplazarlo el personal del fabricante o su agente de servicio autorizado por un cable especial disponible del fabricante o su agente de servicio autorizado.
- La máquina no se debe sumergir para limpiarla.

REQUISITOS DE TUBERÍAS

Estas cafeteras deben conectarse a un sistema de agua fría con una presión de operación entre 20 y 90 lb/pulg2 (138 y 620 kPa) de una tubería de suministro de ½” o mayor. Se debe instalar una válvula de paso en la tubería antes de la cafetera. Instale un regulador de presión en la tubería cuando la presión sea mayor que 620 kPa (90 lb/pulg2) para reducirla a 345kPa (50lb/pulg2). La conexión de entrada de agua es de 0.75-11.5 NH (ROSCA DE MANGUERA). Para mayor conveniencia, se provee un adaptador acodado para convertirla en una conexión abocinada de ¼”. Bunn-O-Matic no recomienda usar un suministro de agua de ósmosis inversa o agua desionizada para este equipo. **SE REQUIERE: Un caudal de 4,73 l/min (1,25 gal/min) proveniente de la tubería de suministro de agua.**

NOTA - Bunn-O-Matic recomienda un tubo de cobre de 9,5 mm (3/8”) para instalaciones a partir de la tubería de suministro de agua de 12,7 mm (½”). La inclusión de un tubo de cobre enrollado compacto en la línea de agua facilitará el movimiento de la cafetera para limpiar el mostrador. Bunn-O-Matic no recomienda usar una válvula de montura para instalar la cafetera. El tamaño y la forma del orificio hecho en la tubería de suministro por este tipo de dispositivo pueden limitar el paso de agua.

Según se indica en el Código Internacional de Plomería del Consejo Internacional de Códigos y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA), este equipo debe instalarse con un preventor de contraflujo adecuado a fin de cumplir los códigos federales, estatales y locales. Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable de su área.

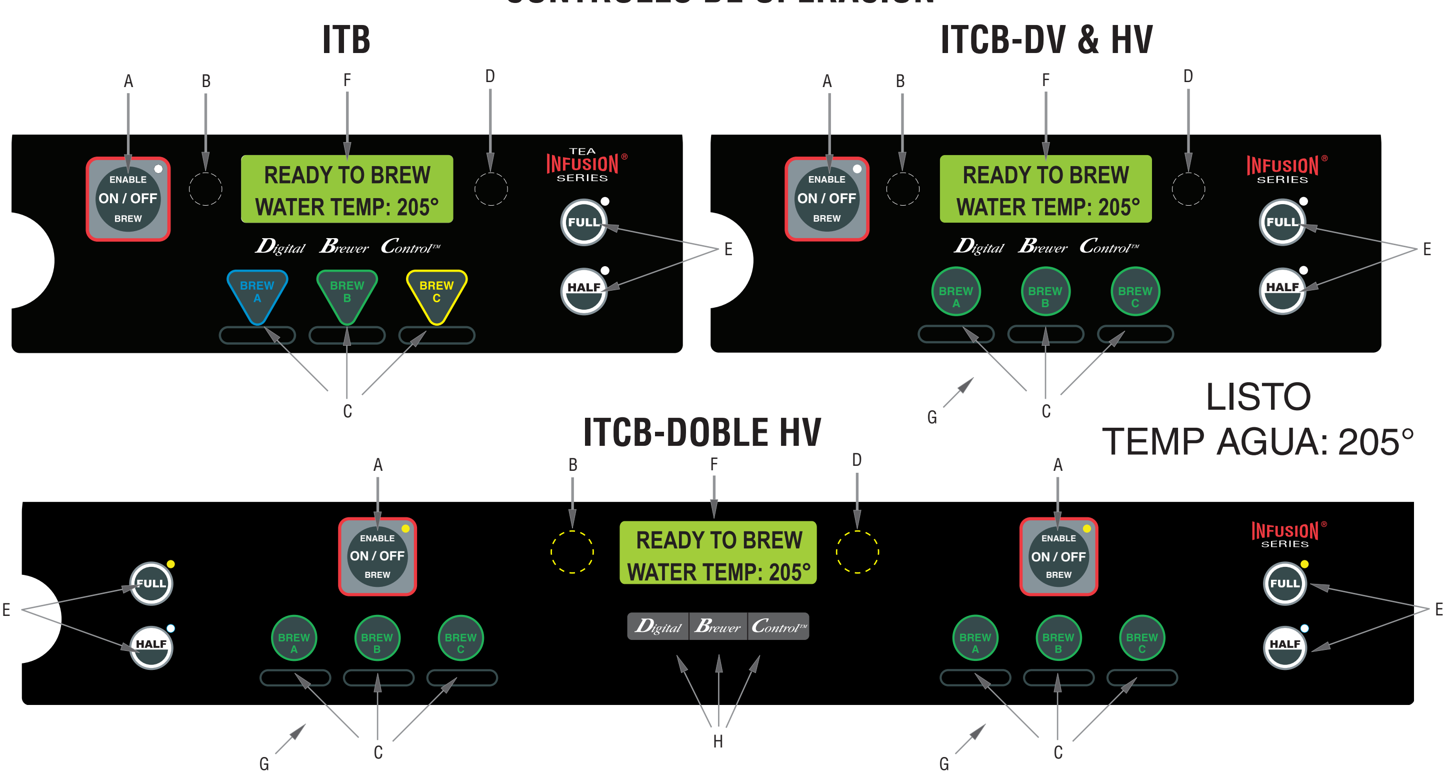
CONEXIÓN DE TUBERÍAS

1. Retire la tapa de embalaje de la conexión de la parte trasera de la cafetera.
2. **MODELOS NORMALES:** Fije firmemente el conjunto del adaptador acodado a la conexión de 0.75-11.5 NH (ROSCA DE MANGUERA) de la parte trasera de la cafetera. **MODELOS DE DOBLE:** Conecte bien el Conjunto del tubo (suministrado en la caja de piezas) a la tubería de suministro de agua. Fije firmemente los dos conjuntos de les adaptadores acodados a la conexión de 0.75-11.5 NH (ROSCA DE MANGUERA) de la parte trasera de la percoladora. Conecte el conjunte de tubería a los conectores acodados.
3. Lave la tubería de agua y conéctela firmemente al adaptador acodado.
4. Abra el suministro de agua.

DULCIFICADOR OPCIONAL

Conecte la línea del endulzante al montaje en la parte posterior de la cafetera etiquetada “SWEETENER”.
NOTA: El rango de operación para el endulzante es de 25-60psi, se recomienda 35psi.

CONTROLES DE OPERACIÓN



A. INTERRUPTOR DE ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)
La pulsación alternada del interruptor de ON/OFF enciende y apaga el percolador. La pulsación de este botón durante el ciclo de percolación interrumpe dicho ciclo, deteniendo el flujo de agua. La pulsación de este botón durante la programación del percolador provocará la salida de la preparación y el retorno a la pantalla principal.

B. PROGRAMACIÓN (izquierda)
Este botón oculto puede utilizarse para desplazarse hacia atrás por la lista de funciones mientras se esté en modo de programación.

C. BREW (PERCOLACIÓN) (A,B,C) y FUNCIÓN
Cuando el interruptor de ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) está en ON y el percolador en su pantalla principal (no en el modo de programación), comenzará un ciclo de percolación al pulsar y soltar momentáneamente este botón. Esto también se utiliza para programar al percolador cuando está el modo de programación.

D. PROGRAMACIÓN (derecha)
Pulsando y manteniendo pulsado este botón se puede ingresar a los menúes de programación. Pulsando y soltando el botón se accede paso a paso por cada pantalla de función en el modo de programación.

E. BOTONES DE SELECCIÓN DE PORCIONES
Al pulsar el botón correspondiente a porciones Half (Media) o Full (Completa) se escoge la cantidad de producto que se desea preparar. La pulsación de un botón diferente después que se haya iniciado un ciclo de percolación no cambia la porción de percolación en marcha. La luz indica la porción seleccionada a percolarse. También se utiliza en la programación para ajustar los valores en ambos tamaños de porciones.

F. PANTALLA DE FUNCIONES
Esta es la pantalla que muestra las diferentes funciones del percolador y permite ajustar la programación.

G. BOBINA SENSORA DE EMBUDO (ITCB Solamente)
Esto se emplea para "recibir" la información del asa del Smart Funnel, tarjeta de recetas, y tarjetas de advertencia.

H. INTERRUPTORES DE LA PANTALLA DE FUNCIONES
Digital: Este interruptor se usa para seleccionar las opciones (NO/-) que aparecen en la pantalla durante la programación.
Brewer: Este interruptor se usa para seleccionar opciones (DONE) que aparecen en la pantalla durante la programación.
Control: Este interruptor se usa para seleccionar opciones (YES/+) que aparecen en la pantalla durante la programación.

PREPARACIÓN INICIAL

1. Introduzca un embudo vacío en los rieles del embudo.
2. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
3. Conecte el percolador a la fuente de alimentación. Asegúrese que el interruptor ON/OFF esté en ON (LED encendido).
4. El agua pasará al tanque y se detendrá cuando éste alcance su máxima capacidad. En la pantalla se visualizará **PLEASE WAIT… TANK FILLING** hasta que el tanque se llene de agua.
5. Espere aproximadamente veinte minutos para que se caliente el agua del tanque a la temperatura apropiada. La pantalla mostrará **READY TO BREW…WATER TEMP: (LISTA PARA PREPARAR CAFÉ.. TEMP. DEL AGUA) 205°** cuando el tanque se encuentre a temperatura de operación. Durante este tiempo goteará un poco de agua desde el embudo; esto es debido a la expansión y no deberá ocurrir en lo sucesivo.
6. **MODELOS CON LLAVE:** Ponga un recipiente pequeño debajo de la llave y abra la palanca de la llave. Suéltela cuando oiga que el tanque se está rellenando.
7. Los valores de volúmenes y flujos de agua se han prefijado en fábrica. Si necesita aumentar o disminuir el volumen, consulte la sección de este manual de Ajuste de Volúmenes de Preparación de Café.
8. La cafetera está lista ahora para ser utilizada según las instrucciones de preparación de café.

La temperatura del agua de percolación está predeterminada en fábrica a 200°F (93,3° C). En áreas de mayor altitud será necesario disminuir esta temperatura para evitar que hierva. Para ajustar la temperatura del agua de percolación debe usar como guía este cuadro.

Altitud (Pies)	Punto de ebullición del agua ° F	° C	Temperatura del agua recomendada ° F	° C
-1000	213.8	101.0	200	93.3
-500	212.9	100.5	200	93.3
0	212.0	100.0	200	93.3
500	211.1	99.5	200	93.3
1000	210.2	99.0	200	93.3
1500	209.3	98.5	200	93.3
2000	208.4	98.0	200	93.3
2500	207.4	97.4	200	93.3
3000	206.5	96.9	199	92.8
3500	205.6	96.4	198	92.2
4000	204.7	95.9	197	91.7
4500	203.8	95.4	196	91.1
5000	202.9	94.9	195	90.6
5500	201.9	94.4	195	90.6
6000	201.0	93.9	194	90.0
6500	200.1	93.4	193	89.4
7000	199.2	92.9	192	88.9
7500	198.3	92.4	191	88.3
8000	197.4	91.9	190	87.8
8500	196.5	91.4	189	87.2
9000	195.5	90.8	188	86.7
9500	194.6	90.3	187	86.1
10000	193.7	89.8	186	85.6

VISUALIZACIÓN DE RECETAS ASIGNADAS

1. Asegúrese de que el interruptor de ON/OFF (Encendido/apagado) esté en OFF (LED apagado).
2. Presione y mantenga BREW A (Percolación A). La pantalla mostrará el nombre de la receta asignada a la percolación A mientras el INTERRUPTOR NO ESTÉ ENCENDIDO. Esto es para indicar que no puede iniciarse la percolación mientras que el interruptor ON/OFF esté en OFF.
3. Repita para BREW B (Percolación B) y BREW C (Percolación C).
4. (Modelos dobles únicamente) Repita los pasos 1 – 3 para el otro lado.
5. Asegúrese que el interruptor ON/OFF esté en OFF. Para ver el número de identificación de la máquina, presione y mantenga el botón oculto izquierdo hasta que en la pantalla se visualice: **ANXXXXXX…NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN**. Suelte el botón izquierdo oculto.
6. Luego de 5 segundos de espera, en la pantalla se visualizará: **ITCBXXXXXXX**. Éste es el número de serie de la máquina.

PERCOLACIÓN DE TÉ

1. Comience cada ciclo de percolación con un embudo de percolación y jarra vacíos. (Asegúrese que la tapa de la jarra no obstruya el flujo del agua de dilución.)
2. Introduzca un filtro BUNN en el embudo.
3. Eche el paquete de hojas de té frescas y sueltas dentro del filtro. Se recomienda aproximadamente tres a cinco onzas (85 a 142 g) por cada tres galones (11,4 litros) de bebida.
4. Nivele la capa de hojas de té sacudiéndola suavemente.
5. Deslice el embudo en los rieles del embudo hasta que haga tope. En los modelos de dilución doble, girer el mango del emdudo hacia la derecha o la izquierda para alinear la descarga del embudo encima del depósito.
6. ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) debe estar ENCENDIDO. Escoja el tamaño de la porción a percolar..
7. Pulse momentáneamente y suelte el botón BREW (PERCOLACIÓN). Puede haber algunos casos en que el ciclo de percolación no empiece cuando se pulse BREW (PERCOLACIÓN):
   a. **EL INTERRUPTOR NO ESTÁ EN ON** – El interruptor ON/OFF debe estar en ON.
   b. **TEMPERATURA DE PERCOLACIÓN DEMASIADO BAJA** – espere hasta que caliente o cancele la opción **BREW LOCKOUT** (Bloqueo de la percolación).
   c. **REVISE EL EMBUDO** – retire el embudo, quite las hojas de té usadas y coloque hojas de té fresco.
   d. **DESACTIVADA** – Seleccione un botón de percolación o un tamaño de porción diferentes.
8. Si no aparece en pantalla ninguno de los mensajes encima mencionados, se leerá PREPARANDO y el tiempo restante del ciclo de percolación.
9. Enseguida de la percolación habrá una cuenta regresiva de tiempo de goteo **DRENADO FINAL** que muestra el tiempo restante para que no gotee más té desde la punta del embudo.
10. Retire cuidadosamente el embudo de percolación y deseche las hojas de té y el filtro sólo después de que se detiene visiblemente el goteo.

PERCOLACIÓN DE CAFÉ (ITCB/HV SOLAMENTE)

SIN UN SMART FUNNEL Y UN MOLINO G9-2T DBC o MHG:

1. Comience cada ciclo de percolación con un embudo de percolación vacío.
2. Introduzca un filtro BUNN en el embudo.
3. Eche el café fresco en el filtro y nivele el café molido sacudiéndolo suavemente.
4. Deslice el embudo en los rieles del embudo hasta que haga tope.
5. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
6. El interruptor “ENABLE BREW ON/OFF del lado seleccionado debe estar en ON. Escoja el volumen de la tanda deseada.
7. Pulse momentáneamente y suelte el botón BREW (Percolación). Puede haber algunos casos en que el ciclo de percolación no empiece cuando se pulse BREW:
   a. **EL INTERRUPTOR NO ESTÁ EN ON** – El interruptor ON/OFF debe estar en ON.
   b. **TEMPERATURA DE PERCOLACIÓN DEMASIADO BAJA** – espere hasta que caliente o cancele la opción **BREW LOCKOUT** (Bloqueo de la percolación).
   c. **REVISE EL EMBUDO** – retire el embudo, quite el café usado y coloque café fresco.
   d. **DESACTIVADA** – Seleccione un botón de percolación o un tamaño de porción diferentes.
   e. **COFFEE FUNNEL? (¿EMBUDO DE CAFÉ?) –** aparece cuando el volumen de percolación es superior a 2,54 l (86 onzas). Asegúrese de que esté colocado el embudo correcto y pulse BREW nuevamente.
8. Si no aparece en pantalla ninguno de los mensajes arriba mencionados, se leerá **NOW BREWING** (Percolando) y el tiempo restante del ciclo de percolación.
9. Enseguida de la percolación habrá una cuenta regresiva de tiempo de goteo **DRIPPING** (Goteando) que muestra el tiempo restante para que no gotee más café desde la punta del embudo.
10. Retire cuidadosamente el embudo de percolación y deseche el café molido y el filtro sólo después de que se detiene visiblemente el goteo.

PERCOLACIÓN DE CAFÉ (Cont.)

CON UN SMART FUNNEL Y UN MOLINO G9-2T DBC o MHG (ITCB/HV SOLAMENTE):

1. Escoja el tamaño de porción pequeña sobre el molino.
2. Introduzca un filtro BUNN en el embudo.
3. Muela la cantidad escogida de café fresco en el Smart Funnel usando el G9-2T DBC o el MHG con Smart Funnel y nivele el café molido sacudiéndolo suavemente.
4. Deslice el embudo en los rieles del embudo. El percolador leerá el nombre del café y el tamaño del café molido a través de un circuito integrado ubicado en el asa del embudo.

NOTA: El percolador hará coincidir el tamaño de la porción de percolación con el tamaño de la porción del molino.

MOLINO	PERCOLADOR
Pequeña	Media porción
Mediana	Porción completa
Grande	*Porción completa

*Si se pulsa BREW con una porción grande del molino, aparecerá en la pantalla: **INCORRECT GRIND…BATCH SIZE WRONG** (Molido incorrecto…Tamaño de porción incorrecto) y luego **PRESS BREW TO BREW ANYWAY** (Pulse BREW para percolar de todos modos).

5. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
6. El interruptor "ENABLE BREW ON/OFF del lado seleccionado debe estar en ON.
7. Pulse momentáneamente y suelte el botón BREW. Puede haber algunos casos en que el ciclo de percolación no empiece cuando se pulse BREW:
   a. **EL INTERRUPTOR NO ESTÁ EN ON** – El interruptor "ENABLE BREW ON/OFF" debe estar en ON.
   b. **TEMPERATURA DE PERCOLACIÓN DEMASIADO BAJA** – espere hasta que caliente o cancele la opción **BREW LOCKOUT** (Bloqueo de la percolación).
   c. **REVISE EL EMBUDO** – retire el embudo, quite el café usado y coloque café fresco.
   d. **MOLIDO INCORRECTO** – Indica que se molió una porción grande usando el molino. Verifique el tamaño de la porción y el peso del café molido.
8. Si no aparece en pantalla ninguno de los mensajes arriba mencionados, se leerá **NOW BREWING** (Percolando) y el tiempo restante del ciclo de percolación.
9. Enseguida de la percolación habrá una cuenta regresiva de tiempo de goteo **DRIPPING** (Goteando) que muestra el tiempo restante para que no gotee más café desde la punta del embudo.
10. Retire cuidadosamente el embudo de percolación y deseche el café molido y el filtro sólo después de que se detiene visiblemente el goteo.

LIMPIEZA

PRECAUCIÓN – LIMPIE E HIGENIECE SU PERCOLADOR DE TÉ FRÍO **DIARIAMENTE**

1. Retire y lave completamente todo el embudo de percolación. La punta del embudo y la rejilla no deben estar obstruidas con partículas de té u otros residuos. Vuelva a montar el embudo.
2. Retire y enjuague completamente el cabezal rociador. Los orificios deben estar abiertos y libres de cualquier depósito mineral. Limpie el panel del cabezal rociador con un paño humedecido.

NOTA – Las acumulaciones en el cabezal rociador pueden restringir el caudal de agua y afectar a la percolación. Para obtener té y café de buena calidad consistentemente, limpie el cabezal rociador y la conexión semanalmente con la herramienta de limpieza (Nº 38227.0000). Al realizar una inspección visual, puede parecer que pasa luz a través de todos los agujeros del cabezal rociador, pero una película delgada de residuos puede dejar pasar la luz pero impedir el flujo de agua.

   a. Retire el cabezal rociador del percolador.
   b. Use el extremo puntiagudo de la herramienta de limpieza para remover los depósitos minerales de los orificios del cabezal rociador.
   c. Inserte el extremo largo de la herramienta en la conexión del cabezal rociador y hágala girar varias veces para remover los depósitos minerales de la conexión.

3. Se recomienda usar un paño humedecido enjuagado en un detergente líquido suave no abrasivo para limpiar todas las superficies de los equipos Bunn-O-Matic. **NO LIMPIE** este equipo con un dispositivo de agua a presión.

PRECAUCIÓN – NO GUARDE LA INFUSIÓN DE TÉ FRÍO DURANTE TODA LA NOCHE. LA JARRA DEBE LIMPIARSE DIARAMENTE

DRENAJE DEL TANQUE

1. Retire la tapa de acceso trasera (tapa frontal en el HV).
2. Apriete la abrazadera de cierre blanca de la manguera larga que va entre el tanque y el solenoide de entrada.
3. Desconecte la abrazadera de la manguera y la manguera del solenoide de entrada.
4. Coloque el extremo de la manguera de drenaje en un recipiente que tenga una capacidad mínima de 2.0 galones (7.5 L) ITB / OITPV, [3.5Gal/13.25L para HV singular o 6.0Gal/22.7L para el HV Doble].
5. Suelte la abrazadera blanca para drenar el agua del tanque.
6. Cuando el tanque quede vacío, vuelva a colocar la manguera en el solenoide y apriete la negra abrazadera.

NOTA: No apriete el blanco la abrezadera.

7. Vuelva a colocar la tapa de acceso trasera.
8. En las unidades HV, tenga cuidado de no prensar las mangueras de dilución al colocar de nuevo la tapa.

HIGIENIZACIÓN DEL DULCIFICADOR OPCIONAL

Todos los modelos:

1. Retire todas las desconexiones rápidas (QCD) de todos los recipientes B.I.B.
2. Llene un balde o cubo apropiado con una solución de agua corriente jabonosa tibia. (140° F)
3. Sumerja todas las desconexiones (de gas y líquido) en la solución jabonosa y luego límpielas con un cepillo de cerda de nylon. (No use un cepillo de alambre). Enjuague con agua limpia.
4. En un balde plástico, prepare aproximadamente 20 l (5 galones) de solución higienizante Kay-5 (o equivalente) con un mínimo de 100 ppm de cloro disponible en agua a 49° C (120° F).
5. Enjuague los conectores de las B.I.B. (QCD) en la solución higienizante.
6. Se deben agregar a cada desconexión de B.I.B. accesorio de conexión especiales para la higienización. Si estos accesorios no están disponibles, pueden cortarse y utilizarse los de las bolsas B.I.B. vacías. Estos accesorios abren la "desconexión" de modo que puede aplicarse la solución higienizante a través de la abertura de la desconexión.
7. Coloque todas las desconexiones de B.I.B. (QCD) en el balde de solución higienizante.

Modelos con dulcificador instalado en fábrica:

8. Pulse y mantenga pulsado el interruptor oculto izquierdo hasta que aparezca en la pantalla: "SanitizeSweetnr?" (¿Higienizar dulcificador?) Pulse "YES" (SÍ). En la pantalla siguiente se preguntará "CONTAINER READY?" (¿RECIPIENTE LISTO?)
9. Pulse "YES". Deje fluir la solución desde la boquilla de dilución durante algunos segundos.
10. Pulse cualquier interruptor de percolación para detenerla. La pantalla indicará "SOAKING" (EN REMOJO) y efectuará una cuenta regresiva de 15 minutos. Luego, la pantalla indicará "SOAP PURGE" (PURGA DE JABÓN).
11. Retire los accesorios de conexión especiales para higienización o los cortados de las desconexiones de B.I.B. vacías y vuelva a conectar los accesorios de conexión QCD al recipiente de B.I.B. apropiado. (Comenzará así el proceso de aplicar nuevamente jarabe al sistema).
    a. Coloque el distribuidor de té vacío debajo de la unidad.
    b. Coloque el cesto de percolación vacío en los rieles del embudo.
12. Pulse "START". En la pantalla siguiente se preguntará "CONTAINER READY?" (¿RECIPIENTE LISTO?)
13. Pulse "YES". Continúe el ciclo de percolación hasta que el jarabe fluya libremente desde la boquilla de dilución.
14. Pulse cualquier interruptor de percolación para detenerla. La pantalla indicará "SANITAION COMPLETE" (HIGIENIZACIÓN TERMINADA) y vuelva a la pantalla de inicio.

Modelos con kit dulcificador instalado en fábrica:

8. Los pasos siguientes son para iniciar un ciclo de percolación y aplicar el higienizador a través del sistema:
    a. Coloque el distribuidor de té vacío debajo de la unidad.
    b. Coloque el cesto de percolación vacío en los rieles del embudo.
    c. Pulse el botón de percolación apropiado para Sweet Tea (Té dulce) (se inicia el ciclo de percolación).
    d. Continúe con el ciclo de percolación hasta que la solución higienizante fluya desde la boquilla de dilución.
    e. Pulse el botón de encendido/apagado "Enable Brew" para detener el ciclo de percolación y luego púlselo nuevamente para cancelar dicho ciclo.
    f. Deje que el higienizante permanezca en las tuberías durante (15) minutos.
9. Retire los accesorios de conexión especiales para higienización o los cortados de las desconexiones de B.I.B. vacías y vuelva a conectar los accesorios de conexión QCD al recipiente de B.I.B. apropiado. (Comenzará así el proceso de aplicar nuevamente jarabe al sistema).
    a. Coloque el distribuidor de té vacío debajo de la unidad.
    b. Coloque el cesto de percolación vacío en los rieles del embudo.
    c. Pulse el botón de percolación apropiado para Sweet Tea (Té dulce) (se inicia el ciclo de percolación).
    d. Continúe el ciclo de percolación hasta que el jarabe fluya libremente desde la boquilla de dilución. Es posible que sea necesario repetir los pasos "a" a "d" hasta que se distribuya jarabe desde la boquilla de dilución.

36748.8003 111010

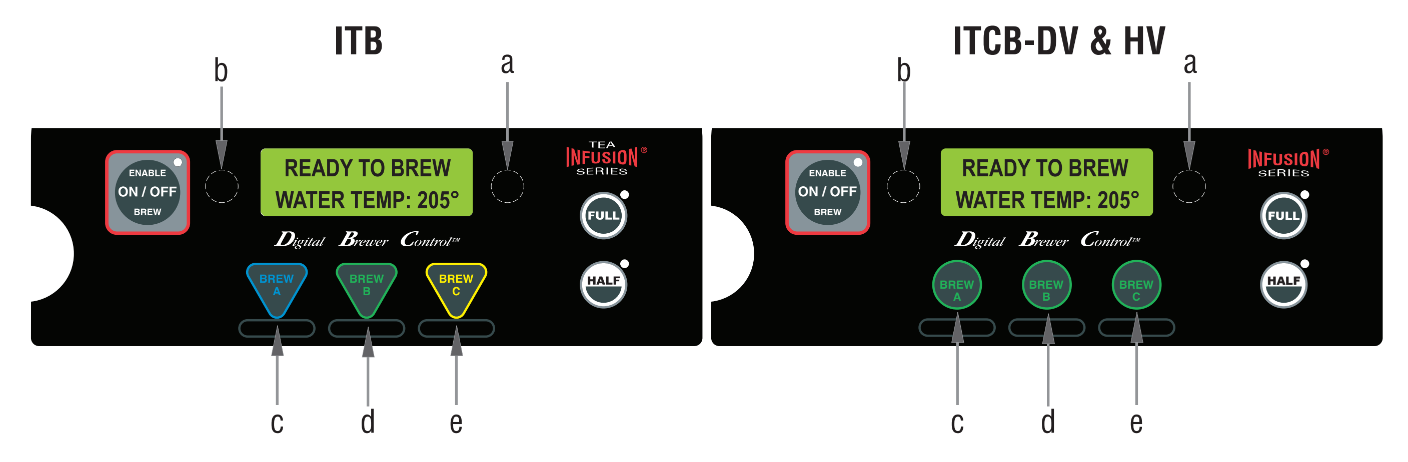
PROGRAMACIÓN

Usando la pantalla orientada a menús en la parte delantera del percolador, el operador tiene la posibilidad de alterar o modificar diferentes parámetros de percolación como ser temperatura de percolación, volúmenes de percolación, volúmenes de dilución, percolación por pulso, etc. Esto permite la percolación de café y té de diferentes sabores en forma precisa.

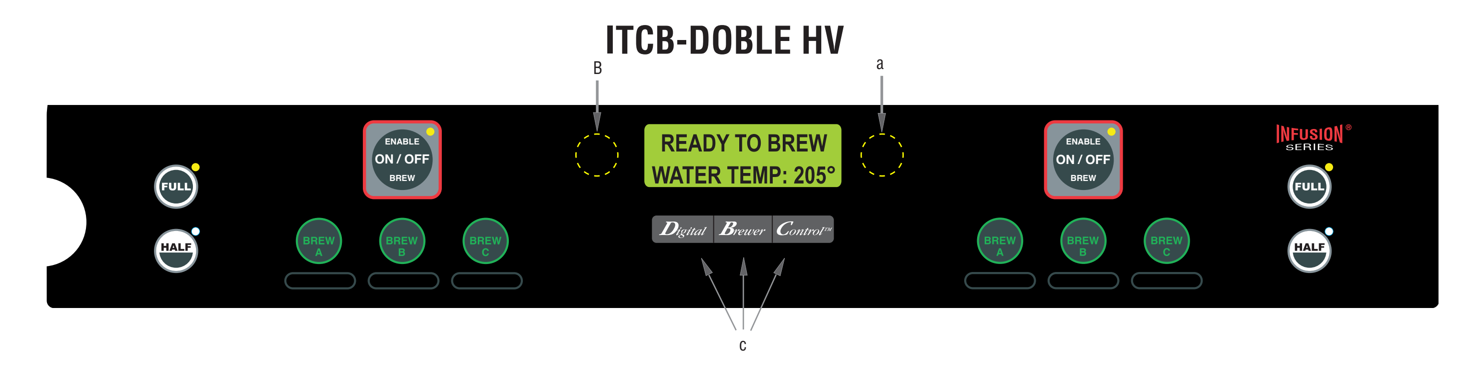
Se logra la programación del percolador ingresando una determinada función. Después, usando los interruptores de programación ocultos y los botones de percolación/función, el operador puede personalizar el proceso de percolación según sus propias especificaciones.

INTERRUPTORES DE PROGRAMACIÓN

Para acceder la modalidad de programación, y para desplazarse por las diferentes pantallas de funciones, se usan interruptores de programación ocultos. Hay cinco de esos interruptores que se usarán en el ajuste del percolador.



LISTA PARA PREPARACIÓN DE CAFÉ
TEMP. DEL AGUA: 205°



a) **Botón de programación derecho** (justo a mano derecha de la pantalla): Este interruptor se usa para acceder a la modalidad de programación y también se usa para desplazarse hacia delante en la lista de funciones.

a) **Botón de programación izquierdo** (justo a mano izquierda de la pantalla): Este interruptor se usa para desplazarse hacia atrás en la lista de funciones.

c) **Brew A,B,C (Percolación A,B,C)[o *Digital Brewer Control* - DOBLES solamente]**: Este interruptor se usa para seleccionar opciones que aparecen en la pantalla durante la programación.

Para obtener información de PROGRAMACIÓN más avanzada, consulte el manual de programación en www.bunn.com

PROGRAMACIÓN DE LA CAFETERA

La programación de esta cafetera se divide en dos niveles. En el nivel 1 hay una función. A todas las demás funciones se accede en el nivel 2.

Las siguientes pantallas de funciones están en orden de aparición. Cada pantalla tiene instrucciones de cómo acceder a las diversas funciones de la cafetera y los procedimientos para programarlas.

NOTAS DE PROGRAMACIÓN IMPORTANTES
- LEA ATENTAMENTE -

Para salir del modo de programación en cualquier momento, pulse y suelte el botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) ubicado en el panel frontal de interruptores. La pantalla volverá a la PANTALLA PRINCIPAL.

Si durante la configuración de la cafetera no se pulsa ninguno de los cinco interruptores de programación durante un minuto, la programación de la pantalla de funciones que se está ajustando aborta y la pantalla regresará a la PANTALLA PRINCIPAL.

Recuerde colocar siempre un recipiente y un embudo debajo del rociador cuando opere el percolador durante el ajuste de CALIBRAR CAUDAL y la prueba de las válvulas de café y de derivación en HERRAMIENTAS DE SERVICIO/PROBAR SALIDAS.

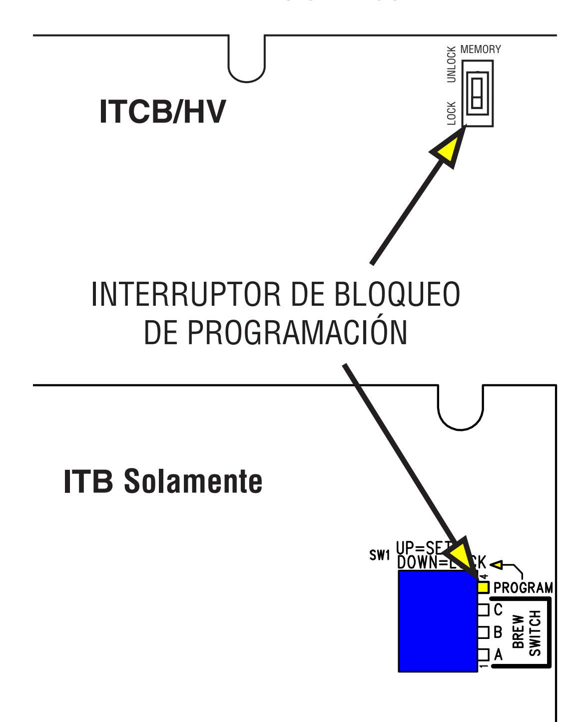
PANTALLA PRINCIPAL

READY TO BREW
WATER TEMP: 205°

Digital Brewer Control™

LISTA PARA PREPARACIÓN DE CAFÉ
TEMP. DEL AGUA: 205°

Esta pantalla aparece cuando el percolador está listo para usar. Esta pantalla muestra la temperatura del agua del tanque. Cuando el agua del tanque alcanza la temperatura ajustada debida, la pantalla cambiará de **HEATING (CALENTANDO)** a **READY TO BREW (LISTO A PERCOLAR)**.



INTERRUPTOR DE BLOQUEO DE PROGRAMACIÓN

ITCB-ubicado en el tablero de modulo de memoria antes del N/S ICB0007479 o,
ubicado en el tablero de control principal en el N/S ICB0007479 y los siguientes
ITB-ubicado en el tablero de control principal

Este interruptor se puede usar para impedir el acceso a los niveles de programación de la cafetera. Una vez programados todos los ajustes de percolación correctos, el operador puede colocar el interruptor en posición “ON” para prohibir que alguien cambie los ajustes. Con el interruptor en la posición “ON”, igualmente se puede acceder a los menús de programación para ver los parámetros vigentes. Sin embargo, no se guardará ningún cambio.

NOTA: ITB-interruptores A, B y C no se utilizan.

FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN – DIAGRAMA DE FLUJO

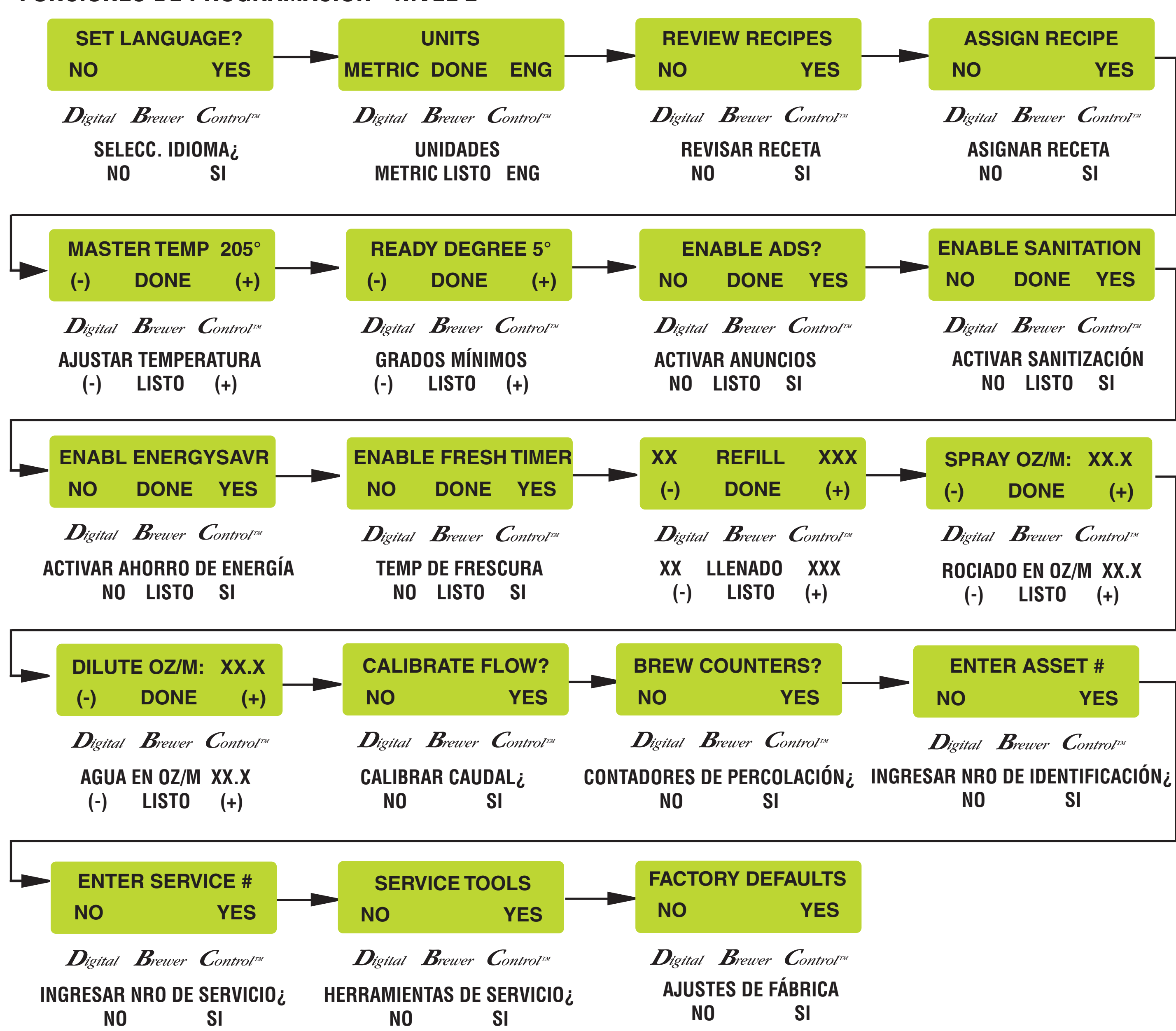
FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN - NIVEL 1

BREW LOCKOUT?
NO DONE YES

Digital Brewer Control™

BLOQUEO DE PERCOLACIÓN
NO LISTO SI

FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN - NIVEL 2



Para obtener información de PROGRAMACIÓN más avanzada, consulte el manual de programación en www.bunn.com

FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN – DIAGRAMA DE FLUJO

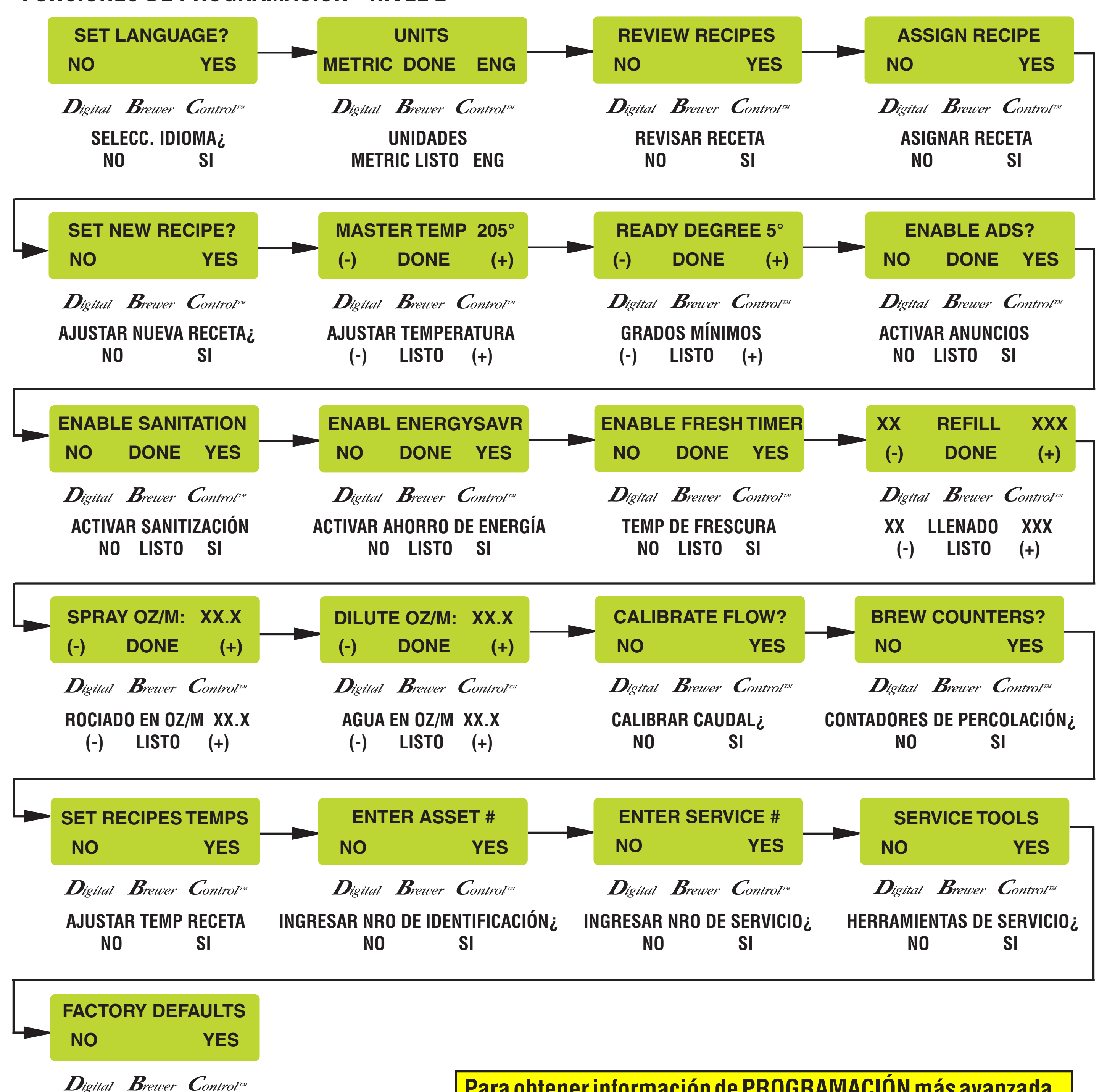
FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN - NIVEL 1

BREW LOCKOUT?
NO DONE YES

Digital Brewer Control™

BLOQUEO DE PERCOLACIÓN
NO LISTO SI

FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN - NIVEL 2

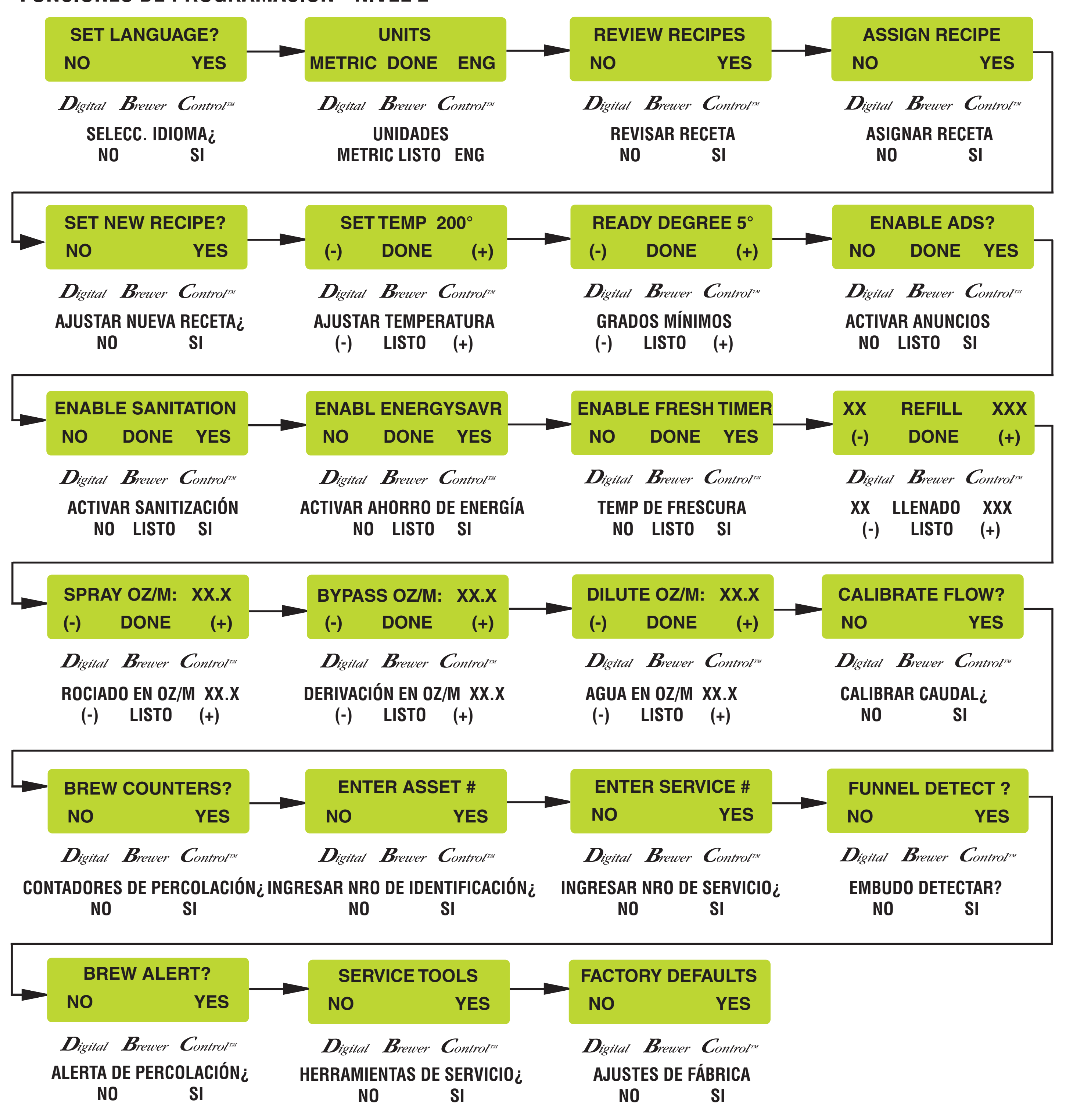


Para obtener información de PROGRAMACIÓN más avanzada, consulte el manual de programación en www.bunn.com

FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN – DIAGRAMA DE FLUJO

FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN - NIVEL 1

FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN - NIVEL 2



36748.8003 111010

ITCB-DV DOBLE

FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN – DIAGRAMA DE FLUJO

FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN - NIVEL 1

FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN - NIVEL 2

